

Bûche Exotique

Entremets



QUANTITÉ RECETTE 4 pièces de 24 cm / 8 portions

N° RECETTE TO20207

Biscuit clair avec amandes et pâte de pistaches

- 195 g oeufs frais
- 110 g sucre glace
- 39 g farine blanche type 400
- 156 g amandes blanches, moulues
- 46 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 33 g beurre
- 137 g blanc d'œuf frais
- 85 g sucre

Monter les œufs, les sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la pâte de pistache au fouet. Battre les blancs d'œufs et le sucre en neige. Ajouter le beurre chaud et les blancs d'œufs montés en neige.

Croquantine Cocos-citron vert crunch blanc

- 262 g Cocos Gjanduja, Intérieur noix de coco
- 131 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 196 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
- 10 g zeste de citron vert (1 pc = 3g)

Fondre le gianduja et la couverture et bien mélanger. Ajouter la croquantine, le zeste de citron vert et mélanger.

Confit à la banane & mangue

- 255 g Purée de mangue sans sucre surgelée, Boiron
- 123 g purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, Boiron
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 4 g feuilles de menthe fraîches
- 80 g sucre
- 17 g fécule pommes de terre
- 44 g Grand Marnier 40%vol.
- 50 g Préparation gélatinée
- 617 g bananes coupées en cubes
- 44 g jus de citron vert, frais
- 320 g fruit de la passion frais, égouttés, seulement les grains

Faire bouillir les purées, la gousse de vanille fendue. Incorporer le menthe puis laisser infuser pendant 30 min. Passer dans une casserole et ajouter le sucre et la fécule, porter à l'ébullition. Hors du feu, ajouter la liqueur, la gélatine puis les bananes en dés avec le jus de citron vert et les grains de fruits de la passion.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Crèmeux aux fruit de la passion

- 168 g purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, Boiron
- 265 g oeufs liquides pasteurisés
- 192 g beurre
- 111 g sucre
- 10 g Préparation gélatinée
- 45 g Grand Marnier 40%vol.
- 210 g crème 35%

Chauffer la purée, ajouter les œufs mélangés avec le sucre, et cuire à 85°C. Incorporer la gelatine et mélanger. A 40°C ajouter le beurre tempéré. Mixer puis ajouter la crème battue.

Mousse Gianduja Cocos

- 560 g Cocos Gjanduja, Intérieur noix de coco
- 100 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 400 g eau ou lait
- 8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 168 g Préparation gélatinée
- 1000 g crème 35%

Tempérer le gianduja et le beurre de cacao, porter l'eau ou le lait à 30°C avec la vanille et ajouter à la couverture. Mélanger brièvement à l'aide d'un mixeur-plongeant. Ajouter la masse de gélatine et incorporer la crème fouettée.

Bûche Exotique

Entremets

Couverture blanche à pulvériser avec Edelweiss 36%

- 250 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 250 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le beurre de cacao fondu, tamiser. Pulvériser à 32 - 34°C.

Ganache blanche Edelweiss 36% à battre

- 70 g lait 3.5%
- 16 g fécule pommes de terre
- 470 g lait 3.5%
- 300 g crème 35%
- 350 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 42 g Préparation gélatinée

Délayer la première quantité de lait avec la fécule de pomme de terre. Porter à ébullition la deuxième quantité de lait avec la sirop de glucose. Ajouter la fécule de pomme de terre délayée et porter de nouveau à ébullition. Verser peu à peu sur la couverture et la masse de gélatine, homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeant. Incorporer ensuite la crème froide. Mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.

Bûche Exotique

- 801 g Biscuit clair avec amandes et pâte de pistaches**
- 600 g Croquantine Cocos-citron vert crunch blanc**
- 900 g Confit à la banane & mangue**
- 400 g Crèmeux aux fruit de la passion**
- 1880 g Mousse Gianduja Cocos**
- 200 g Couverture blanche à pulvériser avec Edelweiss 36%**
- 200 g Ganache blanche Edelweiss 36% à battre**
- 500 g Cocos Gjanduja, Intérieur noix de coco pour embouts de la bûche**
- 50 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo pour embouts de la bûche**
- 80 g mangue fraîche en petits cubes**
- 20 g pistaches**

Biscuit

Verser dans un cadre en inox 560 x 360 mm et cuire. Température de cuisson: 220°C Temps de cuisson: env. 8 minutes

Après la cuisson, couper en deux bandes de 280 x 360 mm.

Croquantine

Etaler la croquantine sur une bande de biscuit 280 x 360 mm, congeler et découper 4 bandes de 70 x 240 mm.

Confit

Verser directement dans un cadre de 280 x 360 mm. Placer le biscuit-croquantine avec le croquant vers le haut, congeler et couper 4 bandes de 75 x 240 mm.

Crèmeux

Verser dans un cadre de 280 x 360 mm. Déposer la deuxième bande de biscuit, placer au réfrigérateur pendant 2 heures, puis congeler. Découper 4 bandes de 70 x 240 mm.

Décor embout de la bûche

Tempérer 500 g de Gianduja et 50 g de couverture et étaler sur une natte décorative en silicone et laisser cristalliser jusqu'à ce qu'il ait une texture cireuse. Découper des pièces de 75 x 90 mm. Refroidir et démouler. Si nécessaire, lisser les bords avec la table chauffante.

Finition

Verser 350 g de mousse dans un moule en silicone de 250 x 90 x 70 mm, lisser. Recouvrir avec les bandes de biscuit crèmeux avec le côté crèmeux vers le bas, presser légèrement, recouvrir de 120 g de mousse, lisser. Recouvrir avec les bandes de biscuit avec le confit côté confit vers le bas, presser légèrement, lisser. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures, congeler. Démouler et vaporiser immédiatement avec la couverture à pulvériser (40°C) pour obtenir un effet velour. Battre la ganache et la dresser à l'aide de la douille "KOREA 104", décorer.

Moules:

Pastry Chefs Boutique
Silicone Décoration texturée 3D
Mat - 600 x 400mm - Design floral -TSD11

Silikomart
Bûche 27.259.87.0060
Taille 250 x 90 h 70 mm
Volume : 1300 ml

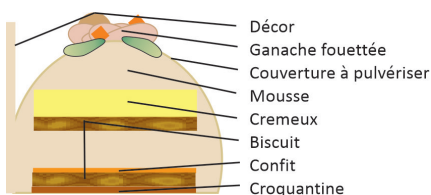
Cakelicious
Pétales Douilles No. 104

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
FE98	Cocos Gjanduja, Intérieur noix de coco
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Montage



Bûche Exotique

Entremets



Numéro de recette : TO20207

Description : Bûche exotique avec variantes aux fruits de la passion enrobée de mousse au gianduja noix de coco sur un fond croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	355
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1484
Prix de vente		Lipides	25.3 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	15.32 g
		Glucides	25.36 g
		dont sucre	22.52 g
		Protéines	4.65 g
		Sel	0.11 g

Composition :

Sucre, **crème**, eau, coco râpé, beurre de cacao, bananes, purée de fruit de la passion, **oeufs**, mangue, **amandes**, **farine blanche**, **blanc d'oeuf**, **lait entier en poudre**, **beurre**, **lait entier**, **lait écrémé en poudre**, huile de coco, huile de tournesol, **pistaches**, Grand Marnier (Liqueur d'orange), gélatine, citron vert, fécule de pomme de terre, zeste citron vert, vanille, huile de colza, beurre d'illipe, beurre de karité, **lécithine de soja**, menthe fraîche, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), **émulsifiant (lécithine de soja)**, **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika), extrait de vanille, extrait de vanille Madagascar

État 07.10.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse